



**Nº de horas:**

25 horas

**Objetivos:**

Identificar los departamentos de un hotel para optimizar su gestión, así como las medidas de seguridad e higiene aplicadas a cada uno, para mejorar garantizar la seguridad de empleados y clientes.

**Requisitos y conocimientos:**

Al ser una acción subvencionada para poder beneficiarte deberás pertenecer prioritariamente al sector Hostelería. Para la realización de este curso no se requiere nivel académico previo, pero se deben poseer conocimientos básicos

No se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

**Contenido HOTA0002\_FH25: Optimización de la gestión de hoteles****Unidad didáctica 1. Definición de la industria hotelera**

- 1.1. Características de la industria hotelera.
- 1.2. Tipología y clasificación.
- 1.3. Estructuras de organización.
- 1.4. Distribución general de un hotel.
- 1.5. Situación actual del sector.

**Unidad didáctica 2. Identificación y análisis de los departamentos operacionales de un hotel**

- 2.1. Departamento operacional del hotel: recepción.
- 2.2. Departamento operacional del hotel: restauración y cocina.
- 2.3. Departamentos operacionales del hotel: Conserjería, comunicaciones y pisos.
- 2.4. Departamentos staff del hotel: servicios auxiliares, lencería y lavandería, compras y almacén.
- 2.5. Evaluación de la gestión de los departamentos operacionales para la mejora de un hotel.
- 2.6. Técnicas de optimización en los diferentes departamentos.

**Unidad didáctica 3. Elementos de la seguridad e higiene en hoteles**

- 3.1. Seguridad.
- 3.2. Seguros.
- 3.3. Medidas a adoptar para la prevención de incendios.
- 3.4. La higiene en el hotel.
- 3.5. Evaluación y mejora.